

Homer Simpsons Kage

Dette var et projekt som jeg havde glædet mig til! En Homer Simpsons kage til min brors fødselsdag.

Kagen består af hindbær mousse og skildpadde creme.

Man kan vælge at lave dobbelt op af chokoladekagen og så ikke bruge den almindelige lagkagebund. Eller gøre som jeg gjorde og kombinere de 2 sammen. Det smagte rigtig godt.

Husk at kagen er bedst hvis den laves en dag i forvejen!

Det skal du bruge:

Skildpaddecreme:

1/2 L piskefløde

8 Toms Skildpadder

Hindbærmousse:

1/2 L piskefløde

300 g hindbær

5 blade husblas

6 past. æggeblommer

150 g sukker

1 vaniljestang

Chokoladekage:

6 spsk kakao

250 g hvedemel

300 g sukker

1 tsk natron

1 tsk bagepulver

1/2 tsk salt

2 æg

250 g smeltet smør

2 1/2 dl kærnemælk (el. alm. mælk)

Alm. lagkagebund:

4 æg
125 g rørsukker
75 g hvedemel
25 g mandelmel
5 g bagepulver

Sådan gør du:

- Først laves ganachen/ skildpaddecremen. Dette gøres ved at koge fløden op og herefter tilsættes skildpadderne. Det hele blandes til en smeltet cremen og kommes i et fad. Overtræk det med folie, men husk at folien skal gå helt ned og røre cremen, så der ikke dannes kondens! Cremen skal stå i køleskabet i mindst 4 timer, og gerne til dagen efter. Når den skal bruges, skal den blog piskes op igen.
- Så laves hindbærmoussen. Husblasen blødes op. Hindbærene (hvis den er fra frost skal den tøes op først) kommes i en gryde og varmes op. Kom evt. en lille smule appelsinsaft i bunden. Æggeblommer piskes op med sukker og vanilje til en luftig masse. Husblasen vrides og blandes i de opvarmede hindbær. Æggemassen vendes i hindbærgrøden stille og roligt. Pisk fløden og bland det i cremen igen stille og roligt. Cremen stilles på køl mindst 1 time, men også gerne længere.
- Chokoladekagen og den almindelige lagkage laves ved at blande alle ingredienser sammen. (Først de våde og til sidst de tørre ting). Kagerne komme i fad (evt. på en bageplade med bagepapir), og bages ved 170 grader i 35 min.
- Når kagen skal samles kan man bruge et dybt fad som jeg gjorde. Jeg lagde først 2 opklippede plastposer i bunden (for at kunne løfte kagen fra fadet), og lagde herefter et papstykke ovenpå, for at kunne flytte kagen. Her er det jo selvfølgelig meget nemmere at have en kageform med udtagelig bund, men man må være kreativ, når disse

ikke lige er ved hånden □ Først lægges 1 bund i. Moussen kommes i, og der lægges endnu en bund ovenpå. Til sidst kommes cremen i og den sidste bund ligges ovenpå.

Jeg har brugt fondant til at overtrække kagen, men man kan sagtens bruge marcipan.

Homer og diverse figurerer er desuden lavet af fondant tilsat en smule tylløsepulver.

Til sidst kan jeg fortælle at jeg har lavet sofaen ud af rice krispies treat. Se opskriften under snacks.